Manual de instrucciones

HORNO

ES

ES

Espanol, 1

BC 199DT P XA
BC 199D P XA
BCG 199D P

Scholtès

Sumario

Instalación, 2-3
Montaje
Conexión eléctrica
Datos técnicos

Descripción del aparato, 4
Vista de conjunto
Panel de control
Pantalla

Estructura del horno, 5

Puesta en funcionamiento y uso, 6-18
Primer encendido
Programar el reloj
Programar el cuentaminutos
Seguridad para Niños
ExtraLarge Space
Small Space
Main Space
Uso simultáneo de Small Space y Main Space
Mis recetas
Programar la cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción para ExtraLarge Space
Tabla de cocción para Small Space
Tabla de cocción para Main Space
Tabla de cocción simultánea de Small Space y Main Space

Precauciones y consejos, 19
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 20-21
Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Montaje del Kit Guías Deslizantes
Limpieza automática PIRÓLISIS

Asistencia, 22

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Montaje

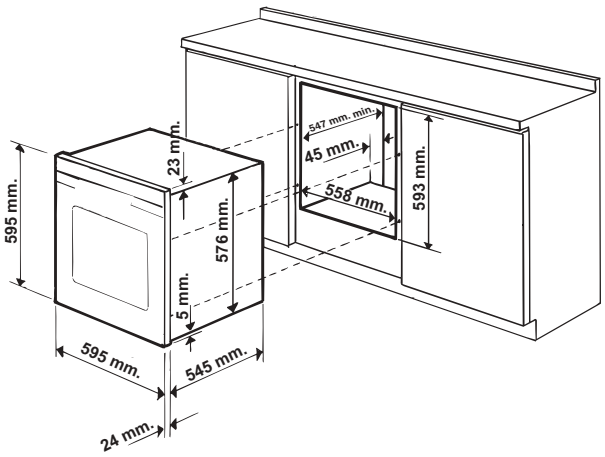
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos *(ver Precauciones y consejos)*.

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

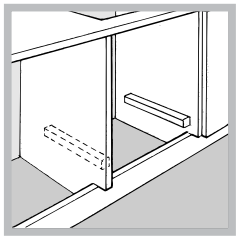
- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor.
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C.
- Para empotrar el horno, tanto cuando se instala bajo encimera *(ver la figura)* como en columna, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

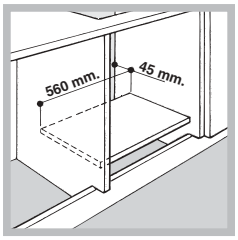


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

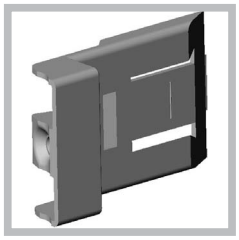
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del compartimiento. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listones de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm como mínimo *(ver las figuras)*.



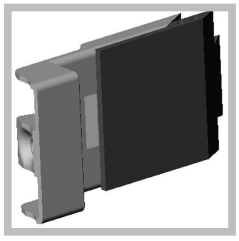


Centrado y fijación

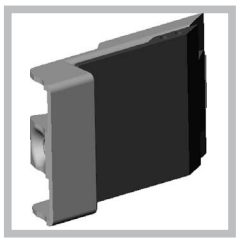
Regular los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



Espesor de 20 mm: quitar la parte móvil del taco *(ver la figura)*;



Espesor de 18 mm: utilizar la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante *(ver la figura)*;



Espesor de 16 mm: utilizar la segunda ranura *(ver la figura)*.

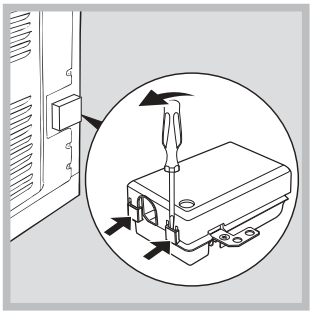
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

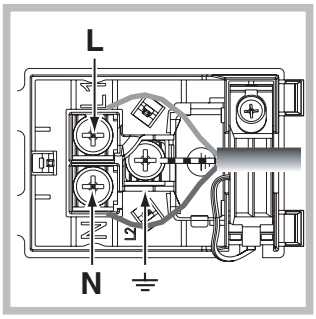
Conexión eléctrica

! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato *(ver a continuación)*.

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir *(ver la figura)*.
2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ⏚ *(ver la figura)*.



3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características *(ver al costado)*.
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que esté en conformidad con las normas legales;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (ver más abajo);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características (ver más abajo);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, cambie la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

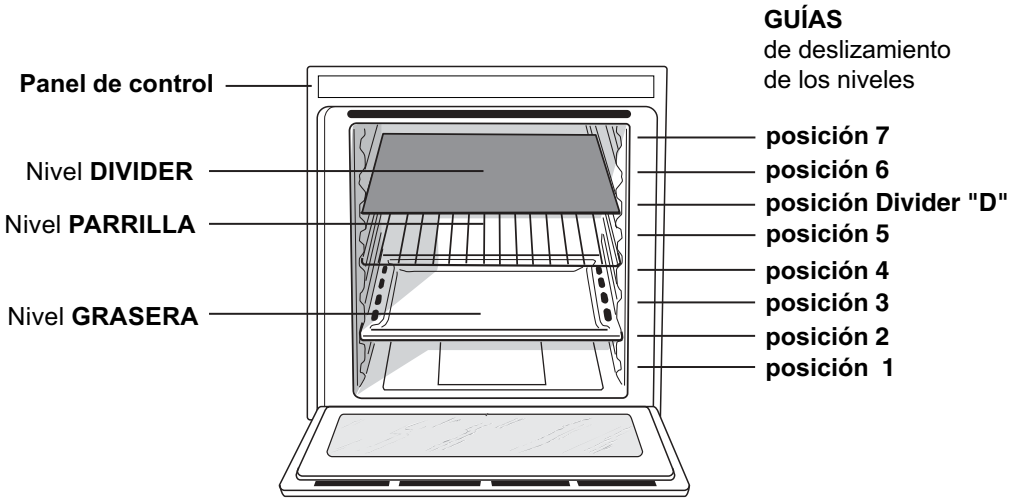
! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe doblarse ni comprimirse.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados *(ver Asistencia)*.
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	longitud 43,54 cm altura 39,5 cm. profundidad 40,8 cm
Volumen	litros 70
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50Hz potencia máxima absorbida 3400W (ver la placa de características)
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Gratin.
CE 	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. 2002/96/CE

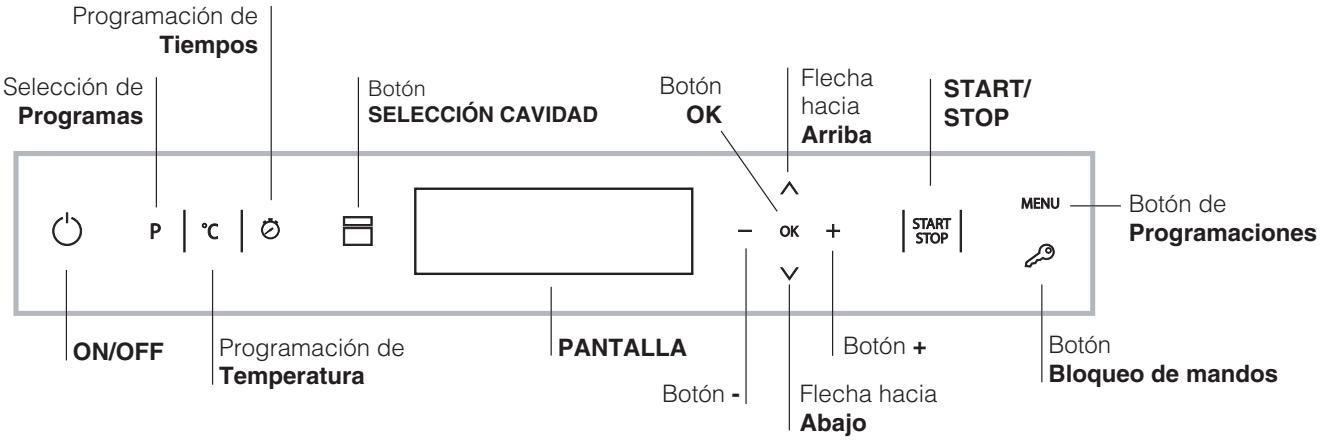
Descripción del aparato

ES

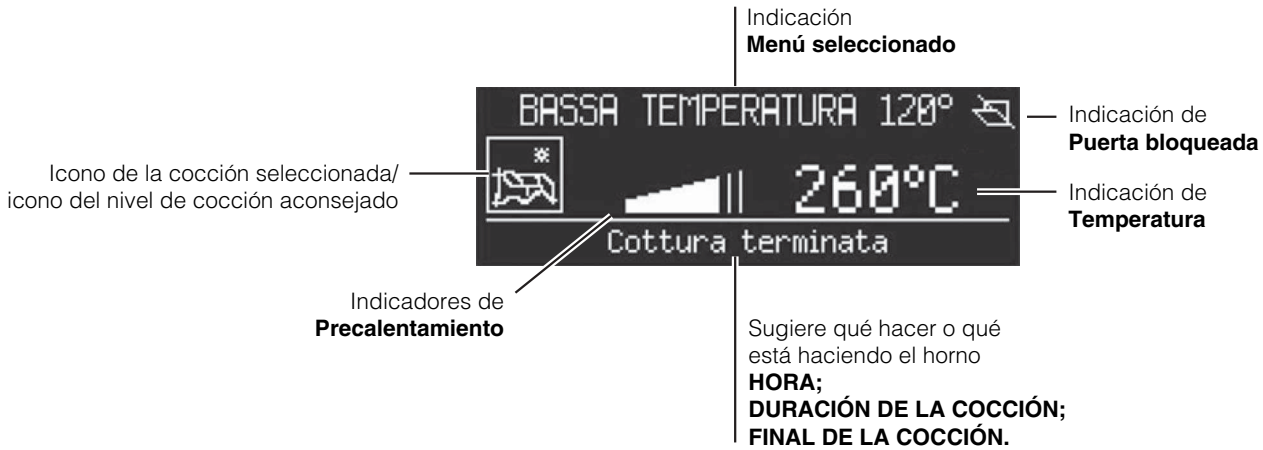
Vista de conjunto



Panel de control



Pantalla


Indicación Menú seleccionado
BASSA TEMPERATURA 120°
Indicación de Puerta bloqueada
Icono de la cocción seleccionada/ icono del nivel de cocción aconsejado
260°C
Indicación de Temperatura
Cottura terminata
Indicadores de Precalentamiento
Sugiere qué hacer o qué está haciendo el horno
HORA;
DURACIÓN DE LA COCCIÓN;
FINAL DE LA COCCIÓN.

Estructura del horno

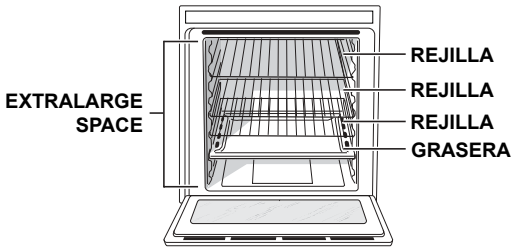
ES

El horno BIG CAVITY tiene una capacidad de 70 l y permite la cocción de alimentos en 4 niveles simultáneamente o cocinar porciones abundantes que no cabrían en un horno convencional.

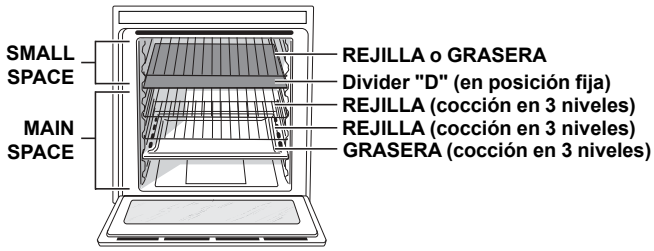
Hasta 56 programas de cocción universales y automáticos aseguran resultados perfectos para cualquier receta.
BIG CAVITY brinda el máximo confort para todo tipo de requerimientos y lo hace con 4 posibilidades de uso diferentes: el horno es único pero divisible en espacios de tamaños diferentes, cada uno con regulaciones independientes de temperatura y tiempos.

Esto es posible gracias a la presencia de la bandeja divisoria termoaislante, este dispositivo permite dividir el ExtraLarge Space en dos espacios de tamaños diferentes: Main Space y Small Space.
Los dos Main y Small Space pueden utilizarse de forma simultánea, para cocinar distintos alimentos en menor tiempo, o de forma separada para utilizar solamente el espacio necesario.
Cuando se utilizan las dos cavidades al mismo tiempo, es posible regular las temperaturas de cocción entre 30º y 300º y obtener una diferencia de temperatura entre las dos zonas de hasta 100º. Esto permite realizar recetas muy diferentes entre sí, sin que los sabores y olores se mezclen.

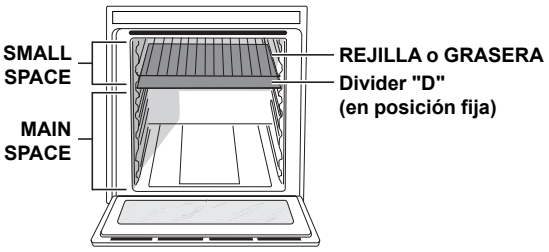
ExtraLarge Space: Cocción en 4 niveles



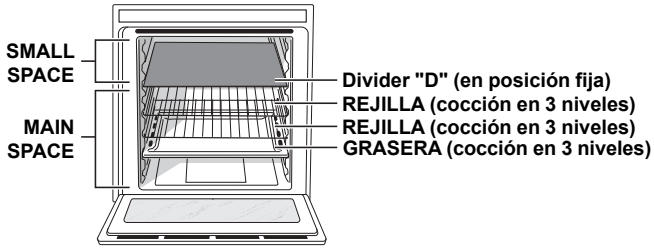
Main y Small Space: Cocción simultánea



Cocción sólo en Small Space



Cocción sólo en Small Space: Cocción en 3 niveles


SMALL SPACE
MAIN SPACE
Divider "D" (en posición fija)
REJILLA (cocción en 3 niveles)
REJILLA (cocción en 3 niveles)
GRASERA (cocción en 3 niveles)

La tabla siguiente describe los valores posibles de temperatura que pueden programarse. La pantalla inteligente te guía para efectuar la regulación correcta de las temperaturas en ambas cavidades.

Temperatura en la primera cavidad (Main o Small Space)	Temperatura en la segunda cavidad (Small o Main Space)
De 40°C a 150°C	La diferencia de temperatura con respecto a la primera cavidad seleccionada es como máximo de 50°C
Ejemplo: cuando se programa a 90°C una cavidad la otra puede programarse a un valor de entre 40°C (90°C-50°C) y 140°C (90°C+50°C).	
De 155°C a 200°C	La diferencia de temperatura con respecto a la primera cavidad seleccionada es como máximo de 70°C
Ejemplo: cuando se programa a 180°C una cavidad la otra puede programarse a un valor de entre 110°C (180°C-70°C) y 250°C (180°C+70°C).	
De 205°C a 300°C	La diferencia de temperatura con respecto a la primera cavidad seleccionada es como máximo de 100°C
Ejemplo: cuando se programa a 210°C una cavidad la otra puede programarse a un valor de entre 110°C (210°C-100°C) y 300°C, que es la temperatura máxima a la que puede programarse.	

Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.
! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre las rejillas suministradas con el aparato.
! Durante el uso se aconseja quitar la vajilla o los alimentos delicados que se pudieran encontrar en las cavidades apagadas.
! Si dentro de la programación de cocción se prevé una subida de masa, se recomienda no abrir la puerta para evitar alterar el resultado.
! Si la puerta se fuerza repetidamente, la bandeja divisoria podría salir de su asiento. En este caso en el visor aparecerá la hora. Controle que la bandeja divisoria esté colocada correctamente y reanude la cocción.

! Presionar en forma prolongada los botones ∨, ∧, − y + permite el desplazamiento veloz de las listas o de los valores programados.
! Cada vez que se enciende, el horno aparece en el Menú UNIVERSALES.
! Si después que se enciende la pantalla, el usuario no toca ningún botón, la misma se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Ventilación de enfriamiento
Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
! Al final de la cocción, el ventilador se activa y desactiva automáticamente hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno
Con el horno apagado se puede encender la lámpara en cualquier momento abriendo la puerta del horno.

Primer encendido

Después que se conecta a la red eléctrica por primera vez, encienda el panel de control presionando el botón ⏻. Aparecerá la lista de los idiomas en el menú. Para elegir el idioma deseado, selecciónelo con los botones ∨ y ∧. Para confirmar la operación, presione el botón "OK".
Una vez realizada la elección, en la pantalla se visualizarán los siguientes parámetros:

IDIOMA	Selección del idioma
HORA	Programación de la hora
NIVEL SONORO	Nivel sonoro de los mandos
MOTRAR HORA	Visualización del reloj
CUENTAMINUTOS	Programación del cuentaminutos
PIRÓLISIS	Elección PIRÓLISIS
SALIDA	Salida del menú

! Después de haber elegido el idioma en el menú, y transcurridos unos 60 segundos durante los que no se utiliza, la pantalla pasa al menú UNIVERSALES.

Programar el reloj

Para programar el reloj, encienda el horno presionando el botón ⏻; presione luego el botón "MENU" y siga el procedimiento indicado.
1. seleccione la opción HORA y presione el botón "OK" para modificarla;
2. los 4 valores numéricos centellearán
3. modifíquelos utilizando los botones − y +;
4. pulse el botón "OK" para confirmar.

Programar el cuentaminutos

Puede programar el cuentaminutos con el horno apagado o encendido.
Cuando el horno está apagado:
1. presione el botón"MENU"
2. los 4 valores numéricos centellearán
3. modifíquelos utilizando los botones − y +;
4. pulse el botón "OK" para confirmar.

Cuando el horno está encendido:
1. presione el botón"MENU"
2. seleccione la opción CUENTAMINUTOS y presione el botón "OK" para modificarla;
3. los 4 valores numéricos centellearán
4. modifíquelos utilizando los botones − y +;
5. pulse el botón "OK" para confirmar.
6. una vez programado, es posible apagar el horno.

En la pantalla se visualizará el cuentaminutos: cuando se ha cumplido el tiempo, el horno emite una señal sonora que se detiene después de un minuto o pulsando un icono cualquiera.

! El cuentaminutos no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Seguridad para Niños

La función Seguridad para Niños permite bloquear la puerta y los botones del horno.
Para activarla, presione el botón 🔧, seleccione la opción ACTIVAR y luego el botón "OK" para confirmar.
Para desactivarla, repita el procedimiento indicado, seleccionando la opción NO ACTIVAR.

La seguridad para niños se puede activar cuando el horno está en funcionamiento o cuando está apagado. La seguridad para niños se puede desactivar en todos los casos precedentes y también cuando ha finalizado la cocción.

ExtraLarge Space

Poner en funcionamiento el horno

! Cada vez que se enciende, el horno aparece en el Menú UNIVERSALES.

! Para volver a la pantalla principal del menú de selección de programas, pulse el botón "P".

1. Encienda el panel de control presionando el botón ⏻.
2. En la pantalla se visualiza:
AUTOMÁTICOS
UNIVERSALES
MIS RECETAS
con la primera opción seleccionada (letras negras sobre fondo blanco)
3. Utilizando los botones ⌄ o ⌃ seleccione el programa deseado y confirme presionando "OK". En la pantalla se visualizarán los programas de cocción.
4. Utilizando los botones ⌄ o ⌃ seleccione el programa de cocción deseado y confirme presionando "OK".
5. Presione el botón "START/STOP" para iniciar la cocción.
6. El horno entrará en la fase de precalentamiento.
7. Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de precalentamiento indicarán que el precalentamiento ha finalizado.
8. Durante la cocción es posible:
- modificar la temperatura presionando el botón "°C", luego utilizar los botones − o + y confirmar presionando "OK" (sólo para las cocciones UNIVERSALES);
- programar la duración de una cocción (sólo para las cocciones UNIVERSALES);
- interrumpir la cocción presionando el botón "START/STOP";
- programar el cuentaminutos ⏲;
- apagar el horno presionando el botón ⏻.
9. El aparato posee un sistema que, cuando se interrumpe la corriente eléctrica y la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En la configuración ExtraLarge no se pueden emplear Main o Small Space: el botón ⊟ está deshabilitado.

Programas de cocción UNIVERSALES

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede regular manualmente eligiendo un valor entre 30°C y 300°C (cuando es posible).

Los programas **UNIVERSALES** incluyen todas las cocciones manuales.
Para cada una de ellas, el horno administra únicamente los parámetros esenciales para el éxito de todas las recetas, desde las más simples a las más sofisticadas: la temperatura, las fuentes de calor, el porcentaje de humedad y la circulación forzada de aire son los valores controlados automáticamente.
Este capítulo ha sido realizado con la invalorable colaboración de nuestro experto culinario. Lo invitamos a seguir sus consejos para disfrutar al máximo de su experiencia y obtener siempre una cocción perfecta.
Las funciones de cocción, las temperaturas y los niveles en los que colocar las comidas son exactamente los mismos que él utiliza habitualmente para obtener los mejores resultados.
Para cada función **UNIVERSALES**, en la siguiente tabla se indica si la comida se coloca en el horno cuando está **frío** o **caliente**. Respetar estas indicaciones garantiza un resultado de cocción óptima.
Si debe colocar la comida en el horno cuando está caliente, debe esperar hasta que finalice el precalentamiento que se indica con una secuencia de señales sonoras. La temperatura se determina automáticamente en base al tipo de cocción elegido; no obstante, es posible modificarla para adaptarla a la receta específica que se debe realizar.
También es posible fijar una duración de la cocción con comienzo inmediato o retrasado.

Programa **MULTINIVEL**
Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de cuatro niveles simultáneamente.

Programa **BARBACOA**
Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una

temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **ASADOR ROTATIVO**
Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador rotativo. La función es óptima para las cocciones con el asador rotativo. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **GRATINADO**
Se encienden los elementos calentadores superior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Ideal para comidas gratinadas, lasañas, etc… Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **HORNO TRADICIONAL**
Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel. Se recomienda para cocciones lentas o al Baño María. Para las cocciones al Baño María, es aconsejable colocar el agua directamente en la bandeja.

Programa **ASADO ROTATIVO**
Se encienden los elementos calentadores superior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.
Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **SUBIDA DE MASA**
Se enciende el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el ventilador sólo durante la fase de calentamiento. La temperatura del horno es ideal para activar el proceso de subida de masa. Durante la subida de masa mantenga la puerta del horno cerrada.

Programa **BRIOCHE**
Los parámetros usados hacen que este programa de cocción sea ideal para dulces a base de levadura natural.

Programa **TARTAS**
Los parámetros usados hacen que este programa de cocción sea ideal para todas las recetas de tartas.

Programa **DULCES**
Este programa de cocción es indicado para todos los dulces no incluidos en BRIOCHE ni en TARTAS (por ej.: pequeños hojaldre con crema, bizcochos, etc.)

Programa **MERENGUE/MERENGUE TOSTADO**
Las temperaturas están prefijadas y no se pueden modificar. El programa MERENGUE es ideal para el secado de los merengues. El programa MERENGUE TOSTADO es ideal para cocinar merengues.

Programa **DESCONGELACIÓN**
El ventilador colocado en el fondo del horno, hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de la comida. Es aconsejable para la descongelación de cualquier tipo de alimento, pero en particular para alimentos delicados que no deben recibir calor, por ejemplo: tortas heladas, dulces con crema, dulces de fruta.

Programas **BAJA TEMPERATURA**
Este tipo de cocción, utilizado durante años por profesionales del sector, permite cocinar los alimentos (carnes, pescados, fruta y verdura) a temperaturas muy bajas (85, 95 y 120ºC), garantizando una cocción perfecta y exaltando al máximo las cualidades gustativas.
Las ventajas son importantes:

- siendo las temperaturas de cocción muy bajas (en general, menores que la temperatura de evaporación), la dispersión de los jugos de cocción debida a la evaporación es notablemente menor y el alimento se vuelve más blando;

o en la cocción de carnes, las fibras musculares se contraen menos que en la cocción clásica. El resultado es una carne más tierna que no necesita de una fase de reposo después de la cocción. El dorado de la carne deberá realizarse antes de colocarla en el horno.

La cocción a baja temperatura bajo vacío, utilizada desde hace 30 años por los más grandes chef, presenta numerosas cualidades:

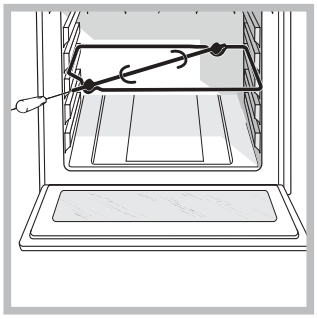
- gastronómicas: permite concentrar los aromas respetando las características gustativas del alimento y manteniéndolos tiernos.
- higiénicas: debido a que se respetan las normas de higiene, este tipo de cocción protege a los alimentos contra los efectos nocivos del oxígeno y garantiza una conservación más prolongada de las comidas en el frigorífico.
- organizativas: gracias a que el tiempo de conservación es mayor, es posible preparar los platos con mucha anticipación.
- dietéticas: esta cocción limita el uso de las sustancias grasas y, por lo tanto, permite realizar una cocción ligera y digerible.
- económicas: reduce notablemente la disminución de peso de los productos.

Para utilizar esta técnica, es necesario poseer una máquina de vacío que posea bolsas especiales.

Siga atentamente las instrucciones indicadas para envasar bajo vacío los alimentos.
La técnica del vacío permite la conservación de productos crudos (fruta, verdura, etc.) y de productos ya cocidos (cocción tradicional).

Programa **PASTEURIZACIÓN**
Este tipo de cocción es ideal para frutas, verduras, etc.
Los recipientes de pequeñas dimensiones se pueden colocar en 3 niveles. Deje enfriar los recipientes en el interior del horno. Coloque en el horno cuando está frío.

Asador rotativo



Para accionar el asador rotativo *(ver la figura)* proceda del siguiente modo:
1. coloque la bandeja en la posición 1;
2. coloque el soporte del asador rotativo en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador rotativo seleccionando la función .

Programas de cocción AUTOMÁTICOS

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

! La **temperatura** y la **duración de la cocción** están **preestablecidas** por el sistema **C.O.P.® ("Cottura Ottimale Programmata" Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La duración de la cocción se puede modificar unos minutos, como se describe a continuación para cada función.
Este capítulo ha sido realizado con la invalorable colaboración de nuestro experto culinario. Lo invitamos a seguir sus consejos para disfrutar al máximo de su experiencia y obtener siempre una cocción perfecta. Las funciones de cocción, las temperaturas y los niveles en los que colocar las comidas son exactamente los mismos que él utiliza habitualmente para obtener los mejores resultados.

Programa **ASADO...**
Utilice esta función para cocinar carnes de buey, ternera, cerdo, pollo y cordero. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente. En algunos programas ASADO, se puede seleccionar el nivel de cocción deseado: MUY HECHO, MEDIO Y POCO HECHO.

Programa **TARTAS...**
Esta función es ideal para todas las recetas de tartas (que normalmente necesitan una buena cocción abajo). Coloque en el horno cuando está frío.
También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **BRIOCHE**
Esta función es ideal para pastelería a base de levadura natural. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **PASTEL**
Esta función es ideal para todas las recetas a base de levadura química. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **DULCES**
Esta función es ideal para todas las otras recetas (sin levadura y que no son tartas). Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **PAN**
Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- seguir los pasos de la receta;
- **no olvidarse de colocar 150gr (1.5 dl) de agua fría en la bandeja en la posición 7;**

Coloque en el horno cuando está frío. Si se desea enhornar con el horno caliente, después de otra cocción a alta temperatura, la pantalla mostrará la palabra "Hot" hasta que la temperatura del horno alcance los 40°. En ese momento, será posible enhornar el pan.

Receta para el PAN (cantidad máxima de masa):
Ingredientes:
- 1,3 kg de harina
- 700 gr de agua
- 25 gr de sal
- 50 gr de levadura fresca para panificación o 4 sobrecitos de levadura en polvo.

Preparación:
- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Haga un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura.
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estírela con la palma de la mano y vuelva a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola, coloque la masa en una escudilla y cúbrala con una película transparente para evitar que la superficie se seque. Coloque la escudilla en el horno con la función manual BAJA TEMPERATURA a 40° y deje leudar aprox. 30/45 minutos o a temperatura ambiente alrededor de 1 hora (la masa deberá duplicar su volumen).
- Rompa la masa trabajándola con delicadeza y divídala formando los panes.
- Colóquelos en la rejilla (o en 2 o 3 rejillas si desea cocer el pan en varios niveles) sobre papel de horno (de la misma medida interna de la bandeja) y espolvorearlos con harina.
- Realice cortes en la superficie con un cuchillo afilado.
- Coloque la rejilla en el nivel 2 del horno si la cocción se realiza en un nivel, dos rejillas en los niveles 1 y 4 si se desea cocer en dos niveles o bien en 1, 3 y 5 para una cocción en tres niveles.
- **Coloque la bandeja en el nivel 7 y vierta 150 gr de agua fría.**
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Iniciar la función automática PAN.
- Al terminar la cocción, deje reposar los panes en la rejilla hasta que se enfríen totalmente.

Programa **PIZZA**
Utilice esta función para cocinar la pizza (masa de un cierto espesor). Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles. Es posible seleccionar el nivel de cocción deseado: MEDIA COCCIÓN, CRUJIENTE y SUAVE.
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- seguir los pasos de la receta;
- el peso de la masa debe ser de 350 g a 500g.
- unte ligeramente la grasera y las bandejas.

Coloque en el horno cuando está frío. Si se desea enhornar con el horno caliente, después de otra cocción a alta temperatura, la pantalla mostrará la palabra "Hot" hasta que la temperatura del horno alcance los 120°. En ese momento, será posible enhornar la pizza.

Receta para la PIZZA:
Receta para 3 o 4 pizzas: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)
- Subida de masa a temperatura ambiente: 1 hora o función manual BAJA TEMPERATURA a 40° dejando leudar durante 30/45 minutos.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción PIZZA.

Small Space

Poner en funcionamiento el horno
1. Introducir la bandeja divisoria en el nivel DIVISIÓN "D" con los dos pernos y las flechas dirigidas hacia la parte posterior del horno. El horno emite una señal sonora que confirma la introducción correcta de la bandeja divisoria y permite el uso de Main y de Small Space por separado o simultáneamente.

! Se habilita el botón .

2. Encienda el panel de control presionando el botón .
3. En la pantalla se visualiza:
AUTOMÁTICOS
UNIVERSALES
MIS RECETAS
con la primera opción seleccionada (letras blancas sobre fondo negro)
4. Utilizando los botones ∨ o ∧ seleccione el programa deseado y confirme presionando "OK". En la pantalla se visualizan los programas de cocción.
5. Utilizando los botones ∨ o ∧ seleccione el programa de cocción deseado y confirme presionando "OK".
6. Presione el botón "START/STOP" para iniciar la cocción.
7. El horno entrará en la fase de precalentamiento.
8. Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de precalentamiento indicarán que el precalentamiento ha finalizado.
9. Durante la cocción es posible:
- modificar la temperatura presionando el botón "°C", luego utilizar los botones − o + confirmar presionando "OK" (sólo para las cocciones UNIVERSALES);
- programar la duración de una cocción (sólo para las cocciones UNIVERSALES);
- interrumpir la cocción presionando el botón "START/STOP";

- programar el cuentaminutos ⏲;
- apagar el horno presionando el botón ⏻.

10. El aparato posee un sistema que, cuando se interrumpe la corriente eléctrica y la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

Programas de cocción UNIVERSALES

Programa **GRILL**
Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Esta función se aconseja para: dorado, gratinado, tostar merengues, tostadas, pequeños asados con carne sin grasa o de poco espesor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **FAST COOKING (COCCIÓN RÁPIDA)**
La función requiere precalentamiento. Esta función es particularmente indicada para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos.

Programa **CALENTAMIENTO**
Esta función es ideal para el calentamiento de alimentos cocidos y que se hayan conservado en el frigorífico o en el congelador.

Programas de cocción AUTOMÁTICOS

Programa **PIZZERIA**
Utilice esta función para cocinar la pizza (masa fina). Utilice la piedra refractaria para pizza suministrada con el aparato colocándola en la rejilla especial, en el nivel 6. Consulte el párrafo de la receta de PIZZA para los ingredientes.
El horno indica el momento en que se debe colocar la comida a través de una señal sonora y la visualización del mensaje **CONFIRMAR COLOCACIÓN EN EL HORNO.**

Main Space

Poner en funcionamiento el horno
1. Introducir la bandeja divisoria en el nivel DIVISIÓN "D" con los dos pernos y las flechas dirigidas hacia la parte posterior del horno. El horno emite una señal sonora que confirma la introducción correcta de la bandeja divisoria y permite el uso de Main y de Small Space por separado o simultáneamente.

! Se habilita el botón ⊟.

! Para volver a la pantalla principal del menú de selección de programas, pulse el botón "P".

2. Encienda el panel de control presionando el botón ⏻.
3. En la pantalla se visualiza:
AUTOMÁTICOS
UNIVERSALES
MIS RECETAS
con la primera opción seleccionada (letras blancas sobre fondo negro)
4. Utilizando los botones ∨ o ∧ seleccione el programa deseado y confirme presionando "OK". En la pantalla se visualizan los programas de cocción.
5. Utilizando los botones ∨ o ∧ seleccione el programa de cocción deseado y confirme presionando "OK".
6. Presione el botón "START/STOP" para iniciar la cocción.
7. El horno entrará en la fase de precalentamiento.
8. Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de precalentamiento indicarán que el precalentamiento ha finalizado.
9. Durante la cocción es posible:
- modificar la temperatura presionando el botón "°C", luego utilizar los botones − o + y confirmar presionando "OK" (sólo para las cocciones UNIVERSALES);
- programar la duración de una cocción (sólo para las cocciones UNIVERSALES);
- interrumpir la cocción presionando el botón "START/STOP";
- programar el cuentaminutos ⏲;
- apagar el horno presionando el botón ⏻.

10. El aparato posee un sistema que, cuando se interrumpe la corriente eléctrica y la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

Programas de cocción UNIVERSALES

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede regular manualmente eligiendo un valor entre 30°C y 300°C (cuando es posible).

Los programas **UNIVERSALES** incluyen todas las cocciones manuales.
Para cada una de ellas, el horno administra únicamente los parámetros esenciales para el éxito de

todas las recetas, desde las más simples a las más sofisticadas: la temperatura, las fuentes de calor, el porcentaje de humedad y la circulación forzada de aire son los valores controlados automáticamente.
Este capítulo ha sido realizado con la invalorable colaboración de nuestro experto culinario. Lo invitamos a seguir sus consejos para disfrutar al máximo de su experiencia y obtener siempre una cocción perfecta.
Las funciones de cocción, las temperaturas y los niveles en los que colocar las comidas son exactamente los mismos que él utiliza habitualmente para obtener los mejores resultados.
Para cada función **UNIVERSALES**, en la siguiente tabla se indica si la comida se coloca en el horno cuando está **frío** o **caliente**. Respetar estas indicaciones garantiza un resultado de cocción óptima
Si debe colocar la comida en el horno cuando está caliente, debe esperar hasta que finalice el precalentamiento que se indica con una secuencia de señales sonoras.
La temperatura se determina automáticamente en base al tipo de cocción elegido; no obstante, es posible modificarla para adaptarla a la receta específica que se debe realizar.
También es posible fijar una duración de la cocción con comienzo inmediato o retrasado.

Programa **MULTINIVEL**
Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de tres niveles simultáneamente.

Programa **ASADO ROTATIVO**
Se enciende el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.
Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **SUBIDA DE MASA**
Se enciende el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el ventilador sólo durante la fase de calentamiento. La temperatura del horno es ideal para activar el proceso de subida de masa.
Durante la subida de masa mantenga la puerta del horno cerrada.

Programa **BRIOCHE**
Los parámetros usados hacen que este programa de cocción sea ideal para dulces a base de levadura natural.

Programa **TARTAS**
Los parámetros usados hacen que este programa de cocción sea ideal para todas las recetas de tartas.

Programa **DULCES**
Este programa de cocción es indicado para todos los dulces no incluidos en BRIOCHE ni en TARTAS (por ej.: pequeños hojaldre con crema, bizcochos, etc.)

Programa **MERENGUE/MERENGUE TOSTADO**
Las temperaturas están prefijadas y no se pueden modificar.
El programa MERENGUE es ideal para el secado de los merengues. El programa MERENGUE TOSTADO es ideal para cocinar merengues.

Programa **DESCONGELACIÓN**
El ventilador colocado en el fondo del horno, hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de la comida. Es aconsejable para la descongelación de cualquier tipo de alimento, pero en particular para alimentos delicados que no deben recibir calor, por ejemplo: tortas heladas, dulces con crema, dulces de fruta.

Programas **BAJA TEMPERATURA**
Este tipo de cocción, utilizado durante años por profesionales del sector, permite cocinar los alimentos (carnes, pescados, fruta y verdura) a temperaturas muy bajas (85, 95 y 120ºC), garantizando una cocción perfecta y exaltando al máximo las cualidades gustativas.
Las ventajas son importantes:
- siendo las temperaturas de cocción muy bajas (en general, menores que la temperatura de evaporación), la dispersión de los jugos de cocción debida a la evaporación es notablemente menor y el alimento se vuelve más blando;
- en la cocción de carnes, las fibras musculares se contraen menos que en la cocción clásica. El resultado es una carne más tierna que no necesita de una fase de reposo después de la cocción. El dorado de la carne deberá realizarse antes de colocarla en el horno.

La cocción a baja temperatura bajo vacío, utilizada desde hace 30 años por los más grandes chef, presenta numerosas cualidades:
- gastronómicas: permite concentrar los aromas respetando las características gustativas del alimento y manteniendo su blandura.
- higiénicas: debido a que se respetan las normas de higiene, este tipo de cocción protege a los alimentos contra los efectos nocivos del oxígeno y garantiza una conservación más prolongada de

las comidas en el frigorífico.
- organizativas: gracias a que el tiempo de conservación es mayor, es posible preparar los platos con mucha anticipación.
- dietéticas: esta cocción limita el uso de las sustancias grasas y, por lo tanto, permite realizar una cocción ligera y digerible.
- económicas: reduce notablemente la disminución de peso de los productos.

Para utilizar esta técnica, es necesario poseer una máquina de vacío que posea bolsas especiales. Siga atentamente las instrucciones indicadas para envasar bajo vacío los alimentos.
La técnica del vacío permite la conservación de productos crudos (fruta, verdura, etc.) y de productos ya cocidos (cocción tradicional).

Programa **PASTEURIZACIÓN**
Este tipo de cocción es ideal para frutas, verduras, etc.
Los recipientes de pequeñas dimensiones se pueden colocar en 3 niveles. Deje enfriar los recipientes en el interior del horno. Coloque en el horno cuando está frío.

Programas de cocción AUTOMÁTICOS

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

! La **temperatura** y la **duración de la cocción** están **preestablecidas** por el sistema **C.O.P.® ("Cottura Ottimale Programmata" Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La duración de la cocción se puede modificar unos minutos, como se describe a continuación para cada función.
Este capítulo ha sido realizado con la invalorable colaboración de nuestro experto culinario. Lo invitamos a seguir sus consejos para disfrutar al máximo de su experiencia y obtener siempre una cocción perfecta. Las funciones de cocción, las temperaturas y los niveles en los que colocar las comidas son exactamente los mismos que él utiliza habitualmente para obtener los mejores resultados.

Programa **ASADO...**
Utilice esta función para cocinar carnes de buey, ternera, cerdo, pollo y cordero. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente. En algunos programas ASADO, se puede seleccionar el nivel de cocción deseado: MUY HECHO, MEDIO Y POCO HECHO.

Programa **TARTAS...**
Esta función es ideal para todas las recetas de tartas (que normalmente necesitan una buena cocción abajo). Coloque en el horno cuando está frío.
También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **BRIOCHE**
Esta función es ideal para pastelería a base de levadura natural. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **PASTEL**
Esta función es ideal para todas las recetas a base de levadura química. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **DULCES**
Esta función es ideal para todas las otras recetas (sin levadura y que no son tartas). Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programa **PIZZA**
Utilice esta función para hacer pizza (masa de un cierto espesor). Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- seguir los pasos de la receta;
- el peso de la masa debe ser de 350 g a 500g.
- unte ligeramente la grasera y las bandejas.

Coloque en el horno cuando está frío. Si se desea enhornar con el horno caliente, después de otra cocción a alta temperatura, la pantalla mostrará la palabra "Hot" hasta que la temperatura del horno alcance los 120°. En ese momento, será posible enhornar la pizza.

Receta para la PIZZA:
Receta para 3 o 4 pizzas: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)
- Subida de masa a temperatura ambiente: 1 hora o función manual BAJA TEMPERATURA a 40° dejando leudar durante 30/45 minutos.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción PIZZA.

Uso simultáneo de Small Space y Main Space

Poner en funcionamiento el horno

1. Introduzca la bandeja divisoria en el nivel DIVISIÓN "D" con los dos pernos y las flechas dirigidas hacia la parte posterior del horno. El horno emite una señal sonora y confirma la correcta introducción de la bandeja divisoria y permite el uso de las dos Main y Small Space por separado o simultáneamente.

! Se habilita el botón ⊟.

! Para volver a la pantalla principal del menú de selección de programas, pulse el botón "P".

! Gracias a la alta eficiencia energética, el tiempo de precalentamiento de la cavidad SMALL SPACE es de aproximadamente 15 minutos.

! Si la MAIN SPACE se encuentra programada a una temperatura inferior a los 150°C, para proteger el resultado de la cocción, el grill no entrará en funcionamiento: en la pantalla aparecerá OFF.

2. Encienda el panel de control presionando el botón ⏻.

3. Presione el botón ⊟ para seleccionar la cavidad en la que se desea elegir el programa de cocción. El icono ▣ indica que se ha seleccionado Small Space y por lo tanto se pueden utilizar las programaciones de Small Space, el icono ▣ encendido en la pantalla indica que se ha seleccionado Main Space y por lo tanto se pueden utilizar las programaciones de Main Space.
3. Presione el botón "P". En la pantalla se visualiza:
AUTOMÁTICOS
UNIVERSALES
MIS RECETAS
con la primera opción seleccionada (letras blancas sobre fondo negro)
4. Utilizando los botones ∨ o ∧ seleccione el programa deseado y confirme presionando "OK". En la pantalla se visualizan los programas de cocción.
5. Utilizando los botones ∨ o ∧ seleccione el programa de cocción deseado y confirme presionando "OK".
6. Presione el botón "START/STOP" para iniciar la cocción.
7. El horno entrará en la fase de precalentamiento.
8. Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de precalentamiento indicarán que el precalentamiento ha finalizado.
9. Las palabras negras sobre fondo blanco indican la cavidad en la cual se está trabajando. Para modificar las configuraciones de la otra cavidad, presione el botón ⊟. Durante la cocción es posible:
- modificar la temperatura presionando el botón "°C", luego utilizar los botones − o + y confirmar presionando "OK" (sólo para las cocciones UNIVERSALES);
- programar la duración de una cocción (sólo para las cocciones UNIVERSALES);
- interrumpir la cocción presionando el botón "START/STOP";
- programar el cuentaminutos ⏲;
- apagar el horno presionando el botón ⏻.

10. El aparato posee un sistema que, cuando se interrumpe la corriente eléctrica y la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido.
En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

Mis recetas

! Si se elige una función UNIVERSALES y se fija una duración, al finalizar la cocción, en la pantalla se pregunta si desea memorizar la cocción.

Las funciones MIS RECETAS, se puede utilizar sólo con las cocciones UNIVERSALES y cuando se haya fijado una duración.
La memorización de la receta se produce sólo al finalizar la cocción.
Se puede memorizar un número finito de operaciones (10 en total) entre variación de la temperatura y de la duración, si entre ellas transcurre al menos un minuto. Se pueden memorizar 10 cocciones como máximo en la EXTRA LARGE SPACE, 3 en la SMALL SPACE y 3 en la MAIN SPACE. Con divider inserito e nel caso di due cotture UNIVERSALI contemporaneamente nelle due cavità, non è possibile la memorizzazione.Per poter differenziare tra di loro le ricette salvate in modo da facilitare la ricerca all'interno della lista, il nome con cui verrà salvata ciascuna cottura sarà composto da:
- MI RECETA + número progresivo (1, 2, 3, etc.)
- TEMPERATURA INICIAL + EVENTUAL SÍMBOLO* (ej. 170ºC)
- DURACIÓN (ej. 00:30)

* Significado de los símbolos:
- Ningún símbolo: se ha fijado la temperatura inicial y no se ha modificado;
- ↓ : se ha modificado la temperatura inicial, sólo

disminuyéndola;
- ↑ : se ha modificado la temperatura inicial, sólo aumentándola;
- ↑↓ : se ha modificado la temperatura inicial, aumentándola o disminuyéndola.

Programar la cocción

La programación se puede activar en todas las configuraciones posibles: EXTRALARGE, MAIN y SMALL SPACE incluso con funcionamiento simultáneo.

Programar la duración

! La duración se puede programar sólo para las cocciones UNIVERSALES.

! La programación es posible también antes del comienzo de un programa de cocción con el botón "START/STOP".

Presione el botón ⏲, y luego:
1. Seleccione la opción DURACIÓN y presione "OK" para confirmar.
2. los 4 valores numéricos centellearán
3. modifíquelos utilizando los botones − y +;
4. pulse el botón "OK" para confirmar.
5. Cuando se cumple el tiempo de cocción, se emite una señal sonora y el horno se apaga.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar una cocción retrasada

! Fijando una duración, es posible programar una cocción retrasada.

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción, sin que haya comenzado.

1. Presione el botón ⏲ y siga el procedimiento desde el punto 1 al 3 descrito para la duración.
2. Seleccione la opción "FIN COCCIÓN" y presione "OK" para confirmar.
3. los 4 valores numéricos centellearán
4. modifíquelos utilizando los botones − y +;
5. pulse el botón "OK" para confirmar.
6. Presione el botón "START" para activar la programación.
7. Cuando se cumple el tiempo de cocción, se emite una señal sonora y el horno se apaga.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

El mensaje ESPERA en la pantalla indica que se ha realizado una programación. En la pantalla se visualizan la hora de fin de la cocción y la duración. Se puede modificar la hora de fin de la cocción mientras que el horno está en la modalidad de espera siguiendo el procedimiento indicado arriba.

Para anular una programación, apague el horno ⏻.

Consejos prácticos para cocinar

MULTINIVEL
- Utilizar las posiciones 1-3-5-6.
- Colocar la grasera debajo y las rejillas arriba.

PIZZA o FOCACCIA
- Utilizar una bandeja de aluminio liviano con un diámetro máximo de 30cm, disponiéndola sobre la rejilla.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

GRILL
- Calentar antes el horno durante 5 minutos, como mínimo
- Colocar la bandeja divisoria en el nivel DIVISIÓN "D".
- Realizar la cocción con la puerta cerrada.
- Introducir la parrilla en la posición 7 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Colocar la grasera en la posición 6.
- Esta función se aconseja para: dorado, gratinado, tostar merengues, tostadas, pequeños asados con carne sin grasa o de poco espesor.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento es controlado por un termostato.

COCCIÓN RÁPIDA

- Precalentar el horno con la grasera en el nivel 6.
- Para la cocción de alimentos congelados seguir las indicaciones del envase.

Tabla de cocción para ExtraLarge Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n niveles	Posiciones				Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Universales			N.	Grasera	Rejilla 1	Rejilla 2	Rejilla 3			
Tartas*	Tartas		3	1	4	6		Si	200	40-50
			4	1	3	5	6	Si	200	45-55
	Pizza		3	1	4	6		Si	220	25-35
			4	1	3	5	6	Si	220	30-40
Brioche*	Pan dulce		1	1 o 2				Si	160	45-60
Dulces*	Hojaldre con crema		3	1	4	6		Si	190	30-40
			4	1	3	5	6	Si	190	30-40
	Bizcochos		3	1	4	6		Si	180	20-30
			4	1	3	5	6	Si	180	20-30
	Pasteles		3	1	4	6		Si	200	40-50
	Pastel		2	1	4 o 5			Si	160	60-75
	Bizcocho		2	2	5			Si	190	35-40
			3	1	4	6		Si	190	40-45
Multinivel*	Flan (baño María)		2	2	5			Si	170	35-45
			3	1	4	6		Si	170	40-45
	Trozo de carne grande		1	2				Si	160	90-240
Asado rotativo*	Asado de cerdo, ternera…		2		1	5		No	200	35-75
	Asado de ave grande		1		1			No	190	90-120
Gratinado*	Gratinado		1	3 o 4				No	190	40-60
Grill-Barbacoa*	Chuletas de buey		1	3	4 o 5			No	270-300	20-30
	Salchichas		1	3	5 a 7			No	270-300	10-20
	Chuletas de cerdo		1	3	5 a 7			No	270-300	15-25
	Tocino		1	3	5 a 7			No	270-300	3-6
Subida de masa*	Subida de masa/ Descongelación		1	2				No	40	
Merengues*	Merengues		4	1	3	5	6	No	70	8-12 horas
Merengues tostados*	Merengues tostados		4	1	3	5	6	No	110	1,5-2 horas
Baja temperatura 85ºC*	Carne/Pescado		3	1	3	5		No	85	90-180
Pasteurización	Fruta, verdura, etc.			2				Si	110	
Automáticos										
Pan	Pan (ver la receta)	2	1	7**	2			No		
		2	2	7**	1	4		No		
		2	3	7**	1	3	5	No		
Asado	Asados		2		1	5		No		
Dulces	Dulces		3	1	4	6		No		
			4	1	3	5	6	No		
Tartas	Tartas		3	1	4	6		No		
			4	1	3	5	6	No		
Brioche	Brioche		2	1	5			No		
Pastel	Pastel		2	1	5			No		
			3	1	4	6		No		
Pizza	Pizza (ver la receta)		3	1	4	6		No		
			4	1	3	5	6	No		

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

** Según la receta, añada 150 gr de agua en la grasera.

Tabla de cocción para Main Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n niveles	Posiciones			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Universales			N.	Grasera	Rejilla 1	Bandeja divisoria			
Tartas*	Tartas		1	2		D	Si	200	30-40
			2	1	3	D	Si	200	35-45
	Pizza		1	2		D	Si	220	15-25
			2	1	3	D	Si	220	20-30
Dulces*	Hojaldre con crema		1	2		D	Si	190	25-35
			2	1	3	D	Si	190	25-35
	Bizcochos		1	2		D	Si	180	15-25
			2	1	3	D	Si	180	15-25
	Pasteles		1	2		D	Si	200	30-40
			2	1	3	D	Si	200	35-45
	Pastel		1	2		D	Si	160	60-75
	Bizcocho		1	2		D	Si	190	30-35
			2	1	3	D	Si	190	35-40
Multinivel*	Flan (baño María)		1	2		D	Si	170	35-45
Asado rotativo*	Asados pequeños		1		2	D	No	210	30-60
Subida de masa*	Subida de masa		1	2		D	No	40	
Merengues*	Merengues		2	1	3	D	No	70	8-12 horas
Merengues tostados*	Merengues tostados		2	1	3	D	No	110	1,5-2 horas
Baja temperatura 85ºC*	Carne/Pescado		2	1	3	D	No	85	90-180
Pasteurización	Fruta, verdura, etc.			2		D	Si	110	
Automáticos									
Asado	Asados		1		2	D	No		
Dulces	Dulces		1	2		D	No		
			2	1	3	D	No		
Tartas	Tartas		1	2		D	No		
			2	1	3	D	No		
Brioche	Brioche		1	1		D	No		
Pastel	Pastel		1	2		D	No		
Pizza	Pizza (ver la receta)		1	2		D	No		
			2	1	3	D	No		

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificaren base a los gustos personales.Los tiempos de precalentamiento del horno están
prefijados y no se pueden modificar manualmente.

Tabla de cocción para Small Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n niveles N.	Posiciones			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Universales				Grasera	Rejilla 1	Bandeja divisoria			
Cocción rápida*	Filetes de pescado		1	6		D	Si	160-180	20-30
	Filetes de carne		1	6		D	Si	180-200	30-40
	Pizza congelada		1	6		D	Si		
	Preparación congelados		1	6		D	Si		
Grill*	Tostadas		1	-	6	D	Si	270-300	3-5
	Tocino		1	6	7	D	Si	270-300	3-6
	Bistec de cerdo		1	6	7	D	Si	270-300	15-25
Calentamiento*	Platos precocidos			6		D	Si	140	
Automáticos									
Pizzería**	Pizzas muy finas				6	D	Si		

Tabla de cocción simultánea de Small Space y Main Space

Main Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n niveles N.	Posiciones			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Universales				Grasera	Rejilla 1	Bandeja divisoria			
Tartas*	Tartas		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Pizza		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	220 220	15-25 20-30
Dulces*	Bizcochos		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	180 180	15-25 15-25
	Pasteles		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Pastel		1	2		D	Si	160	60-75
	Bizcocho		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	190 190	30-35 35-40
Multinivel*	Flan (baño María)		1	2		D	Si	160	45
	Comidas en corteza		1	2		D	Si	200	35-45
Asado rotativo*	Patatas gratinadas		1	2		D	Si	200	60
	Asado		1	2		D	Si	200	60-90

Small Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n niveles N.	Posiciones			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
				Grasera	Rejilla 1	Bandeja divisoria			
Cocción rápida*	Filetes de pescado		1	6		D	Si	180-200	20-30
	Filetes de carne		1	6		D	Si	180-200	30-40
	Pizza congelada		1	6		D	Si		
	Preparación congelados		1	6		D	Si		
	Arroz “pilaf”		1	6		D	Si	180-200	30-45

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personalesLos tiempos de precalentamiento del horno están
prefijados y no se pueden modificar manualmente.
** Utilice la piedra refractaria para la pizza, suministradacon el aparato, colocándola en la correspondiente rejilla en el nivel 6.
Espere que aparezca el mensaje CONFIRMAR LA COLOCACIÓN EN EL HORNO para introducir la pizza.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica *(ver Asistencia)*.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" *(ver Programas)* y la "limpieza automática retrasada" *(ver Mantenimiento y cuidados)*, permiten organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones GRATINADO con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

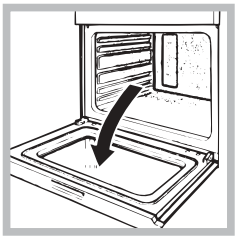
Limpiar el aparato

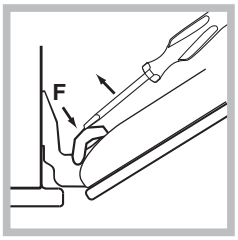
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

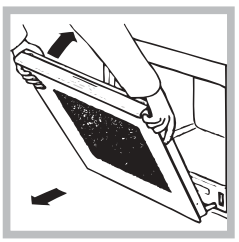
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:
1. Para ello, abra completamente la puerta *(ver la figura)*;
2. Con un destornillador, levante y gire las palancas F dispuestas en las dos bisagras *(ver figura)*;







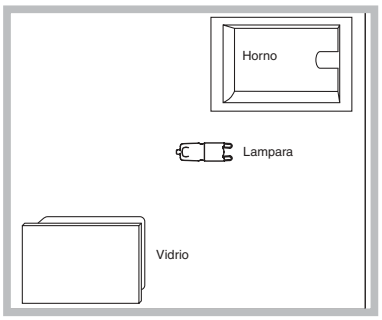
3. Sujete la puerta de los costados y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia afuera, sacándola de la bisagra *(ver la figura)*. Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano *(ver Asistencia)*. Es aconsejable no utilizar el horno hasta que no se repare.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

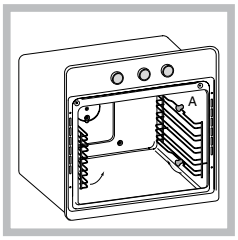


1. Quitar la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una similar: Lámpara halógena tensión 230V, potencia 25 W, casquillo G 9.
3. Vuelva a colocar la tapa *(ver la figura)*.

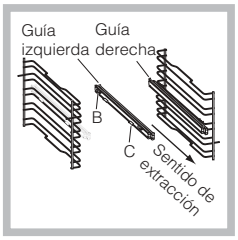
! No toque la lámpara directamente con las manos.

Montaje del Kit Guías Deslizables

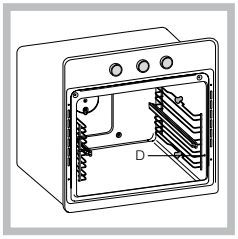
Para montar las guías deslizables:



1. Quite los dos bastidores extrayéndolos de los distanciadores A *(ver la figura)*.



2. Elija el nivel en el que va a introducir la guía deslizable. Prestando atención al sentido de extracción de dicha guía, coloque sobre el bastidor la ensambladura B primero y luego la C.



3. Fije los dos bastidores, con las guías montadas, en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno *(ver la figura)*. Los orificios para el bastidor izquierdo están ubicados arriba, mientras que los orificios para el derecho están abajo.
4. Por último, encastre los bastidores en los distanciadores A.

Limpieza automática PIRÓLISIS

El programa PIRÓLISIS eleva la temperatura interior del horno hasta los 500ºC y activa el proceso de pirólisis, o sea, la carbonización de los residuos. Más precisamente, la suciedad se incinera.
Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños. A través del vidrio de la puerta del horno, es posible notar que algunas partículas se iluminan: se trata de una combustión instantánea, absolutamente normal, que no constituye ningún peligro.

! El horno es capaz de avisar al usuario cuando es necesario efectuar un ciclo de limpieza; en la pantalla aparece "PIRÓLISIS Aconsejada - ¿DESEA COMENZAR?"; seleccione "si" para elegir el nivel del ciclo de limpieza deseado.

Antes de activar la PIRÓLISIS:

- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- extraiga todos los accesorios, las guías telescópicas y los bastidores de soporte.
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

! Si el horno está excesivamente caliente, la pirólisis podría no comenzar. Espere hasta que se enfríe.

! La activación del programa es posible sólo después de haber cerrado la puerta del horno.

! Si la bandeja divisoria se encuentra en el horno, la pirólisis no se activa.

Para activar la PIRÓLISIS presione el botón ⏻ y luego el botón "MENU".
1. seleccione la opción PIRÓLISIS y presione el botón "OK";
2. Con los botones ∨ o ∧ elija el nivel de PIRÓLISIS deseado con una duración prefijada y que no se puede modificar:
1. Económico (ECO): duración 1 hora;
2. Normal (NOR): duración 1 hora y 30 minutos;
3. Intensivo (INT): duración 2 horas.
Pulse el botón "OK" para confirmar.
Presione el botón "START/STOP" para iniciar la PIRÓLISIS.

Dispositivos de seguridad

- la puerta se bloquea automáticamente apenas la temperatura alcanza valores elevados;
- si se produce un acontecimiento anómalo, la alimentación de los elementos calentadores se interrumpe;
- una vez que se ha bloqueado la puerta no es posible modificar los valores de duración y finalización.

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado el programa PIRÓLISIS.

Programar la limpieza automática retrasada

1. Presione el botón ⏱.
2. Seleccione la opción FIN PIRÓLISIS y presione "OK" para confirmar.
3. los 4 valores numéricos centellearán
4. modifíquelos utilizando los botones − y +;
5. pulse el botón "OK" para confirmar.
6. Presione el botón "START/STOP" para activar la programación.
7. Cuando se cumple el tiempo de cocción, se emite una señal sonora y el horno se apaga.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se elige una PIRÓLISIS con nivel Económico y, por lo tanto, con una duración prefijada de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30:00 horas.

El mensaje en la pantalla "pirólisis en espera" indica que se ha realizado una programación. En la pantalla se visualizan la hora, la hora de fin de la pirólisis y la duración.
Para anular una programación, apague el horno ⏻.

Al finalizar la limpieza automática

Para poder abrir la puerta del horno será necesario esperar que la temperatura del horno haya descendido a un nivel aceptable. En ese momento, es posible detectar la presencia de algunos depósitos de polvo blanco en el fondo y en las paredes del horno: elimínelos con una esponja húmeda cuando el horno esté frío. Si, en cambio, desea aprovechar el calor almacenado para una nueva cocción, los polvos pueden permanecer: no constituyen un peligro para los alimentos que se van a cocinar.

Asistencia

ES

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos son comunicados en la pantalla mediante mensajes como: "F" seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.
! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo del aparato (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

Ampliación de garantía
Llame al **902.363.539** y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
· Piezas y componentes
· Mano de obra de los técnicos
· Desplazamiento a su domicilio de los técnicos
Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.
ESTAMOS A SU SERVICIO

ES